

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 80 (1953)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Le coin du gourmet vaudois : la merveille... des "merveilles" : une recette datant de 1889...

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-228449>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 31.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## LE COIN DU GOURMET VAUDOIS

## La merveille... des « Merveilles »

## Une recette datant de 1889...

Notre modeste rubrique nous a valu d'encourageantes réactions. Voici ce que nous écrit aimablement Mme Ida Montandon-Borgeaud, à Pully.

Monsieur,

Je me fais un plaisir de vous envoyer la recette des « merveilles » de ma mère-grand (elle date de 1889) :

Proportions : 250 gr. de farine, 3 œufs entiers, 2 cuillerées à soupe de sucre fin, 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou de bonkirsch de la région de Cossonay, ce qui vaut mieux).

Mettre la farine sur la table, l'écartier au centre, y ajouter le sucre, les œufs, le kirsch ; mêler et en faire une pâte ferme ; laisser reposer 30 minutes ; l'aplatir au rouleau et lui donner deux tours comme une pâte feuilletée ; aplatir la pâte très mince, puis avec la « roulette » on fait des incisions n'allant pas jusqu'au bord ; les « merveilles » se cuisent ensuite en grande friture, jusqu'à belle couleur dorée ; les égoutter et saupoudrer de sucre fin.

Ces proportions sont pour un petit ménage de « medzotteurs » ; autrefois, dans nos campagnes, et pour les grandes occasions (noces, baptêmes, abbayes), on faisait les « merveilles » par pleines corbeilles !

Les vieux (surtout en terre neuchâtoise) appelaient aussi les « merveilles » des « beignets sur le genou », parce que les ménagères étiraient la pâte sur leurs genoux au lieu de le faire sur la table.

... et une autre du début du XIX<sup>e</sup> siècle

Et voici une lettre datée de Vallorbe et signée Mme Marguerite Glardon-De Riaz, sur le même sujet :

14 œufs, dont les blancs sont battus en neige, 250 gr. de sucre, 100 gr. de beurre

frais, quelques cuillerées de crème fraîche, 1 cuillerée à café d'eau de cerises, 1 cuillerée à café de fleurs d'oranger, une pincée de sel.

Bien mélanger le sucre et le beurre, ajouter les jaunes d'œufs un à un, la crème, les parfums et le sel, puis joindre encore les blancs en neige, enfin, peu à peu, la fine farine nécessaire à une pâte ferme, en se servant des mains.

Prendre une petite boule de pâte, l'allonger avec la main sur le genou garni d'un tablier bien blanc jusqu'à la dimension d'une assiette très fine. Poser ces disques de pâte l'un à côté de l'autre sur un grand drap blanc et les laisser reposer quelques heures.

Puis les découper en lanières dentelées de 2 à 3 cm. de largeur jusqu'à 1 centimètre du bord du disque en se servant d'une roulette spéciale, les déposer délicatement dans la friture très chaude, les retirer encore de couleur blond pâle, les déposer sur une assiette, saupoudrer de sucre, les superposer sur l'assiette où ils seront servis à table.

Friture : du beurre cuit.

Merci de tout cœur à ces deux amies du Conteur.

## Proverbes de la saison

Octobre :

Se socclie vê la Chain-Deni,  
Sondze dza a tè bein vetî.

A la Chain-Rèmi  
Fau betâ godzî.

Patcè dè lârro, patcè d'ami.  
Sè fan a la Chain-Deni.